

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

### Création du CAP "pâtissier"

NOR : MENE0700519A

RLR : 545-0c

ARRÊTÉ DU 20-3-2007 JO DU 30-3-2007

MEN

DGESCO A2-2

---

*Vu code de l'éducation et not. art. D. 337-1 à 337-25 ; A. du 21-8-2002 mod. ; A. du 17-6-2003 ; avis de la CPC de l'alimentation du 4-12-2006*

---

**Article 1** - Il est créé un certificat d'aptitude professionnelle "pâtissier" dont la définition et les conditions de délivrance sont fixées conformément aux dispositions du présent arrêté.

**Article 2** - Le référentiel d'activités professionnelles et le référentiel de certification de ce certificat d'aptitude professionnelle sont définis en annexe I au présent arrêté.

**Article 3** - La préparation à ce certificat d'aptitude professionnelle comporte une période de formation en milieu professionnel de seize semaines définie en annexe II au présent arrêté.

**Article 4** - Ce certificat d'aptitude professionnelle est organisé en cinq unités obligatoires et une unité facultative de langue qui correspondent à des épreuves évaluées selon des modalités fixées par le règlement d'examen figurant en annexe III au présent arrêté.

**Article 5** - La définition des épreuves et les modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel sont fixées en annexe IV au présent arrêté.

**Article 6** - Chaque candidat précise au moment de son inscription s'il se présente à l'examen sous la forme globale ou progressive, conformément aux dispositions de l'article D 337-10 du code de l'éducation. Dans le cas de la forme progressive, il précise les épreuves qu'il souhaite présenter à la session pour laquelle il s'inscrit. Il précise également s'il souhaite présenter l'épreuve facultative.

**Article 7** - Les correspondances entre les épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 23 août 1993 portant création du certificat d'aptitude professionnelle "pâtissier, glacier, chocolatier, confiseur" et les unités de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté sont fixées en annexe V au présent arrêté.

Les notes obtenues aux épreuves de l'examen passé selon les dispositions de l'arrêté du 23 août 1993 sont, à la demande du candidat et pour la durée de leur validité, reportées sur l'unité correspondante de l'examen organisé selon les dispositions du présent arrêté dans les conditions prévues à l'alinéa précédent.

**Article 8** - La première session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle "pâtissier" organisée conformément aux dispositions du présent arrêté aura lieu en 2009.

**Article 9** - La dernière session d'examen du certificat d'aptitude professionnelle "pâtissier, glacier, chocolatier confiseur" créé par l'arrêté du 23 août 1993 aura lieu en 2008. À l'issue de cette session d'examen, l'arrêté du 23 août 1993 est **abrogé**.

**Article 10** - À compter de la session 2009, les titulaires du CAP "chocolatier confiseur" créé par l'arrêté du 21 août 2002 modifié susvisé sont, à leur demande, dispensés de l'unité 1 approvisionnement et gestion de stocks dans l'environnement professionnel de la pâtisserie du CAP "pâtissier" créé par le présent arrêté.

**Article 11** - Le directeur général de l'enseignement scolaire et les recteurs sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 20 mars 2007

Pour le ministre de l'éducation nationale de l'enseignement supérieur et de la recherche  
et par délégation,

Le directeur général de l'enseignement scolaire  
Roland DEBBASCH